

ESSEN.

- ANFANG

COUVERT 2 PAX | 4

BROT, OLIVENÖL MIT BALSAMICOESSIG UND OLIVEN TAPENADE.

KÄSE- UND RÄUCHERFLEISCHPLATTE | 15,5 GE

- TAPAS ZUM TEILEN

BATATAS BRAVAS | 5.5

WIR HABEN DIE EINFACHHEIT DES ORIGINALREZEPTS BEIBEHALTEN, ABER MIT EINER GERÖSTETEN KNOBLAUCHSAUCE UND EINER LEICHT SCHARFEN SAUCE AUS CHILIS UND PAPRIKA VERFEINERT. VG GF

PATANISCAS | 6.5

SALZKABELJAU-FRITTERS MIT KNOBLAUCHMAYONNAISE.

KABELJAU-FISCH-RISOTTO | 12,5

DAS TRADITIONELLE RISOTTOREZEPT, ABER MIT KABELJAU, UM IHM PORTUGIESISCHE AROMEN ZU VERLEIHEN. (FRISCH ZUBEREITET, MINDESTENS 20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) GF

HÄHNCHEN- ODER TOFU-FRÜHLINGSROLLEN & CURRY-/KORIANDERSCHAUM | 7,5

DAS HÄHNCHEN ODER DER TOFU WIRD IN EIN FRÜHLINGSROLLENBLATT GEWICKELT, GEBRATEN UND MIT EINEM WÜRZIGEN KORIANDERSCHAUM ZUM DIPPEN SERVIERT. VG

PIMENTOS PADRÓN | 6.5

DIE KLASSISCHE SPANISCHE TAPA, IN OLIVENÖL GEBRATEN UND MIT ROHEM. VG GF

CAMEMBERT-KÄSE ÜBERBACKEN | 9.5

MIT HONIG UND CHILI-PFEFFER-GELEE. V

GEBRATENER TINTENFISCH & LIMONENMAYONNAISE | 9.5

SEPIASTREIFEN, GEWÜRZT UND GEBRATEN MIT MEHL, SERVIERT MIT LIMONENMAYONNAISE.

CHAMPIGNONS "BRÁS" | 9.5

PLEUROTHUS & PORTOBELLO UMHÜLLT VON EIERN UND STROHKARTOFFELN. V GF

SAUTIERTE CHAMPIGNONS & GEMÜSE & ROMESCO | 9.5

PLEUROTHUS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND GRÜNER SPARGEL WERDEN GEBRATEN, BIS SIE GUT GERÖSTET SIND, UND MIT EINER ROMESCO-SAUCE AUS TOMATEN, NÜSSEN UND KNOBLAUCH SERVIERT. VG GF

THUNFISCHTARTAR | 15.5

MIT EINEM HAUCH VON SENF UND COURNICHONS AUF EINEM AVOCADOBETT. GF (OHNE DAS BROT)

ENTEN-BLÄTTERTEIG | 9,5

MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN GEFÜLLTE ENTE.

LANGSAM GEBRATENE DUNKLE SCHWEINEBACKE | 11.5

SAFTIGE SCHWEINEBACKE, LANGSAM GEGART, SERVIERT MIT EINER REDUKTION AUS WEIN UND FLEISCHSAUCE, PÜREE UND EIGELB. GF

KRABBENKROKETTEN & AUSTERNSAUCE | 8.5

KROKETTEN NACH SPANISCHER ART, AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN EINE CREMIGE BÉCHAMEL MIT GARNELENSTÜCKEN UND AUSTERNSAUCE.

GEFÜLLTER PORTOBELLO | 8.5

EIN GEFÜLLTER PILZ MIT KARAMELLISIERTEM APFEL, QUARK UND EINEM HAUCH VON RAUCHSALZ.

1000 BLÄTTER | 9,5

GEWÜRZTE CHAMPIGNONS, AUBERGINEN UND ZUCCHINI, GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (MINDESTENS 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) V GF

PULLED PORK TACOS | 12,5

MIT SCHWEINEFLEISCH, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KÄSE UND PFEFFERMARMELADE.

DÄNISCHES GEBÄCK "FRANCESINHA" | 15.5

DIE TYPISCHE DELIKATESSE PORTOS WIRD AUF EINE ANDERE ART SERVIERT, HIER WIRD DAS BROT DURCH EINE MIT WURST UND STEAK GEFÜLLTE TEIGTASCHE ERSETZT. (MINDESTENS 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT)

- SALATE

BURRATA | 11

GRÜNER SALAT, TOMATEN, GUACAMOLE, BURRATA-KÄSE UND PESTO. V

ZIEGENKÄSESALAT | 9,5

AUF EINER SCHEIBE BROT MIT HONIG UND WALNÜSSEN. V

- TIBORNIEN

(PORTUGIESISCHE HANDGEMACHTE BRUSCHETTA, VERSCHIEDENE BELÄGE AUF EINER SCHEIBE GERÖSTETEM BAUERNBROT)

KABELJAU-FISCH TIBORNA | 9.5

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, KABELJAU-ZWIEBEL-GRATIN MIT GRÜNZEUG UND MAYONNAISE.

GEBRATENES RINDFLEISCH TIBORNA | 12.5

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, ROASTBEEF, BLUTWURST UND WINDSOR-SAUCE.

- DESSERTS

PUDDING "ABADE PRISCOS" | 6.5

MIT PORTWEIN 10 JAHRE EIS.

SCHOKOLADENMOUSSE-KUGEL | 5,5

MIT KIRSCHSAUCE UND INGWERSCHAUM. V

SCHOKOLADEN-BROWNIE | 5,5 MIT

HASELNUSSEIS. V

TASSE KÄSEKUCHEN MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN | 6,5 MIT

MANGOMOUSSE.

SAUTIERTER ZIEGENKÄSE | 6.5

MIT HIMBEERSORBET

VG VEGAN V VEGETARISCH GF GLUTENFREI

TRINKT.

COCKTAILS

CAIPIRINHA | 7.5
CAIPIROSKA | 7.5
ERDBEER-KAIPIROSKA | 8
MOJITO | 7.5
TROCENER MARTINI | 8
KOSMOPOLITISCH | 8
MARGARITA | 8
PIÑA COLADA | 8
MAITAI | 8
LONG ISLAND EISTEE | 8
APEROL SPRITZ | 8
ESPRESSO-MARTINI | 8
WHISKEY SOUR | 8

COCKTAILS MIT PORTWEIN

PORTO TONIC | 7.5
"PORTWEIN"-MOJITO | 8
PORTO ERDBEERE | 8
"APEROL SPRITZ "PORTWEIN" | 8

ROTWEIN

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 5.5 | 22
DONA SANCHA 6 | 23
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27

ROTWEIN - ÜBERLEGEN

GAMBOZINOS RESERVA | 32
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 35
PATHERNOS | 45

WEISSWEIN

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25

WEISSWEIN - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27
HERDADE DE GROUS | 27
CARM RESERVA | 32

GRÜNER WEIN - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

GRÜNER SCHAUMWEIN - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO SPARKLING
| 44

ROSÉ-WEIN

QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 19

SPARKELNDER WEIN

TERRAS DO DEMO | 28

GIN

BOMBAY TROCKEN | 8.5
TANQUERAY | 9.5
BOMBAY SAPHIR | 9,5
G'VINE | 12
MARTIN MILLER'S | 12
SHARISH PORTUGIESISCHER GIN |
12
BULLDOG | 12
HENDRICKS | 12

WHISKY

FEUERBALL (SCHUSS) | 4
RED LABEL | 7
JAMESON | 7.5
BUSHMILLS | 7.5
JACK DANIEL'S | 8
BULLEIT BOURBON | 9
SCHWARZES ETIKETT | 9

WHISKY PREMIUM

CARDHU GOLD RESERVE | 12
MACALLAN | 14

SANGRIA

ROT | 5,5 | 19,5
WEISS | 5,5 | 19,5
PASSIONSFRUCHT 6,5 | 24
ERDBEERE & SEKT | 6,5 | 24

RUM

HAVANNA CLUB 3 | 7.5
BRUGAL ANEJO | 8.5
PAMPERO ESPECIAL | 9.5
HAVANNA CLUB 7 | 10

WODKA

MOSKOWSKAJA | 7
ERISTOFF SCHWARZ | 7
ABSOLUT | 8.5
GRAUGANS | 15,5

TRADITIONELL PORTUGIESISCH

GINJINHA | 4.5
AMARGUINHA | 5
LICOR BEIRÃO | 5.5
CRF | 7

LIQUEURS

LIMONCELLO | 4
MALIBU | 7.5
SAFARI | 7.5
BAILEY'S | 7

VERMUTE

MARTINI ROSSO | 5.5
MARTINI BIANCO | 5.5
MARTINI EXTRA TROCKEN | 5.5

PORTO-WEIN

NIEPOORT TAWNY | 5.5
NIEPOORT WEISS | 5.5
NIEPOORT WEISS TROCKEN | 6.5
NIEPOORT 10 JAHRE | 8.5
NIEPOORT 20 JAHRE | 14
NIEPOORT 30 JAHRE | 25,5

BIER

SUPER BOCK KLEIN | 2.5
SUPER BOCK GROSS | 3.5
SUPER BOCK STOUT | 2.5
LEFFE BRUNE | 4,5
SUPERBOCK OHNE ALKOHOL | 2,5
GUINNESS PINT | 6,5
SUMMERSBY | 3.5

SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |
FANTA ORANGE | 2.5
EISTEE ZITRONE | PFIRSICH | 2,5
INGWER-ALE | 2,5
RED BULL | 3.5

WASSER

GEREINIGTES WASSER 0,5L | 2,5
GEREINIGTES WASSER 1L | 3,5
GEREINIGTES WASSER MIT
KOHLENSÄURE 0,5L | 2,5
GEREINIGTES
KOHLENSÄUREHALTIGES WASSER 1L
| 3,5
SPRUDELWASSER PEDRAS | 2.5
TONIC WATER SCHWEPPES | 2,5

KAFFEE & TEE

ESPRESSO | 1.5
ENTKOFFEINIERT | 1,5
KAFFEE UND MILCH | 2
TEA | 2.5
IRISCHER KAFFEE | 8.5

Bestellung vorbereiten, und seien Sie versichert, dass sich das Warten lohnt. Danke, dass Sie sich für ein köstliches, hausgemachtes Erlebnis entschieden haben!"